

Pâtes au pesto à la crème & chair de saucisse

www.troisfoisparjour.com/recettes



Portions : 4

Préparation : 15 min.

Cuisson : -

Ingrédients

- ✓ 250g de spaghetti ou autres pâtes de votre choix
- ✓ Un filet d'huile d'olive
- ✓ 200g de chair de saucisses italiennes
- ✓ ½ tasse de crème
- ✓ Pesto du commerce
- ✓ Sel, poivre, au goût

Préparation

1. Cuire les pâtes, tel qu'indiqué sur l'emballage, égoutter puis réserver.
2. Dans une poêle, faire chauffer un filet d'huile d'olive puis y faire revenir la chair de saucisse jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée.
3. Ajouter la crème puis le pesto, porter à ébullition puis baisser le feu. Ajouter les pâtes, mélanger puis servir.



Recettes des
ateliers-bouffes
de La
Maison des jeunes
L'Envol
de Sainte-Foy